

Helsingfors den 23 maj 1945.

Ffmb med ändring av ministeriets beslut om prisförteckning för förplägningsrörelser. Utfärdat i Helsingfors den 15 maj 1945.

Ändring av ministeriets beslut om prisförteckning för förplägningsrörelser.

Folkförsörjningsministeriet har ändrat 2 § i sitt beslut den 25 maj 1944 om prisförteckning för förplägningsrörelser, sådan den lyder delvis förändrad i beslutet den 9 oktober 1944, den 27 oktober 1944, den 22 januari 1945 och den 28 mars 1945, som följer:

2 §.

I förplägningsrörelse må servering av mat och förfriskningar icke ske, innan rörelsen erhållit i 6 § avsedd bekräftelse på att den tillhör någon av de i följande positionsförteckning och nedan i 5 § nämnda prissättningsgrupperna. Rörelse må icke utan tillstånd av folkförsörjningsministeriet tillämpa högre pris än den för den samma fastställda prissättningsgruppens pris.

Positionsförteckning.

Använda förkortningar: cl = centiliter, g = gram, kg = kilogram, mk = mark, m.m. = med mera, rv = råvikt, s.k. = så kallad, sk.kl. = skatteklass, st. = stycken, ung. = ungefär, vb = vikt som tillredd.

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Nöt-, häst- och älgkött:								
1. Låda <i>Förklaring:</i> 50 g kött rv, vid användning av konstköttprodukt 25 g. Dessutom potatis eller rotfrukter, varvid portionens vb ung. 350 g, eller kål, varvid portionens vb är ung. 300 g. Vid användning av konstköttprodukter 2 å 3 g torrt blodplasma.	11:—	10:50	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
2. Sjömansbiff, ragu, kalops, stuvning och kokt kött med specialsås, färs, bitoks, bullar, biff, kotlett och övriga anrättningar av malet och konstkött <i>Förklaring:</i> a) sjömansbiff: 75 g kött rv och potatis. Portionens vb ung. 350 g. b) ragu: 75 g kött rv, som brynes styckat i små bitar och jämte därvid erhållet och avrett stekspad gräddas tillsammans med olika kokta rotfrukter (morötter, kålrötter) eller grönsaker (gurkor), som skurits i ung. 75 g:s bitar. Portionens vb 300 g. Som tillägg potatis. c) kalops: på samma sätt som ragu, men utan rotfrukter. Portionens vb 250 g. Som tillägg potatis. d) stuvning: 75 g kött rv samt potatis och rotfrukter. Portionens vb ung. 350 g.	14:50	13:50	10:50	10:—	10:—	9:—	8:—	7:50

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
e) kokt kött: 75 g kött rv, specialsås (pepparrots-, dill-, gurk- m.m.) 10 cl samt potatis. f) bullar, bifår m.fl. s.k. utdrygade köträtter tillredas av malet kött, som utdrygningsämne kokt potatis eller rotfrukter och som bindningsämne spannmålsprodukter. Kött 75 g rv, utdrygningsämne 75 g med vätska. Portionens rv minst 150 g eller vb ung. 120 g. Vid användning av konstköttprodukter kött 25 g rv och 2 à 3 g torrt blod/plasma samt så mycket utdrygningsämne, att portionens rv är minst 150 g. Till utdrygade portioner i denna grupp skall dessutom givas 7½ cl sås, potatis samt minst 15 g av något av följande tillägg: rödbetor, morötter, gurkor, kål, syltlök, bönor, lingon eller annat härmed jämförbart tillägg.								
3. Kåldolmar, stroganoff, gulasch <i>Förklaring:</i> a) kåldolmar: se pos. 2 f utdrygade portioner. Portion 2 st. 350 g rv (ung. 300 g vb), dessutom sås 7½ cl och potatis. b) stroganoff och gulasch: kött 75 g rv. Portionens vikt minst 225 vb (ung. 20 cl), tillägg potatis.	15:50	14:50	12:—	11:—	10:—	9:50	8:50	8:—
4. Ovan i position 2 f nämnda s.k. utdrygade maträtter med undantag av färs, samt i position 3 nämnda maträtter, som på beställning särskilt tillredas (à la carte) <i>Förklaring:</i> köttets andel i portionen som i position 2, men blott 50 g rv utdrygningsämne per portion, varför dess rv är 125 g, vb ung. 100 g. Som tillägg potatis samt minst två av de i position 2 f i samband med utdrygade portioner nämnda tillägg.	20:50	19:—	16:50	15:—	14:—	13:—	12:—	11:—

Förplägningsrörelse

— 54 —

PM N:r 138. Grupp 2

5. Panna, som på beställning särskilt tillredes (à la carte) <i>Förklaring:</i> med panna avses portion, vari ingår 75 g rv kött, antingen som helkött såsom i position 3, eller utdrygat såsom i position 4 är nämnt och vari dessutom ingår 125 g vb stekt potatis (såsom brynt eller fransk potatis) eller stuvad (såsom skånsk och på samma sätt tillredd potatis) samt 30 g vb rotfrukter (rödbetor, morötter, kål, kålrot), grönsaker (gurka, tomat, svartrot, lök, selleri), sylt, andra sallader eller svamp samt 7½ cl sås. Portionens vikt 400 g vb.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
6. Priset för ovan i positionerna 4 eller 5 nämnda samt andra med dem jämförliga köttportioner, som på beställning särskilt tillredas (à la carte) och för vilka dessutom använts 1 kräftstjart eller 25 g sparris eller stuvning av ädelsvamp (stensopp, champinjoner eller murklor), får ökas med	7:—	6:50	7:—	6:50	6:—	5:50	—	—
7. Stek av nötkött (helkött) <i>Förklaring:</i> kött 75 g vb och potatis. Som tillägg 25 g lingon, morot, gurka, rödbeta eller något därmed jämförbart samt minst 5 cl sås.	23:—	21:50	18:50	17:50	17:—	16:—	14:50	13:50
8. Biff av nötkött (helkött) <i>Förklaring:</i> 125 g rv ryggstycke eller stek samt potatis och vid stekningen bildad sås. Som tillägg 25 g brynt lök, gurka, tomat, svamp, rödbeta eller därmed jämförbart. Tillredes på beställning (à la carte) i 1—6 prisgrupperna.	31:50	29:—	26:—	24:—	22:50	21:—	18:—	17:—
Kalvkött:								
11. Stuvning, ragu, stroganoff, gulasch, kalops, kokt kött med specialsås och färs samt övriga anrättningar av malet och konstkött <i>Förklaring:</i> samma som för position 2 och 3.	15:50	14:50	12:—	11:—	10:—	9:50	8:50	8:—

PM N:r 138. Grupp 2

— 55 —

Förplägningsrörelse

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
12. Någon av de förenämnda anrättningarna av malet kött samt stroganoff och gulasch, tillredda på beställning (à la carte)	20:50	19:—	16:—	15:—	14:—	13:—	12:—	11:—
13. Kalvaladåb	15:50	14:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:50	8:50
<i>Förklaring:</i> kött 50 g rv, portionens vb 100 g. Som tillägg potatis, 5 cl ättiks- eller skarpsås samt 15 g av något av följande tillägg: rödbetor, gurka, kål, syltlök eller annat därmed jämförbart tillägg.								
14. Panna, tillredd på beställning (à la carte)	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
<i>Förklaring:</i> samma som för position 5.								
15. Stek av kalvkött (helkött)	23:—	21:50	18:50	17:50	17:—	16:—	14:50	13:50
<i>Förklaring:</i> samma som för position 7.								
16. Biff av kalvkött (helkött)	31:50	29:—	26:—	24:—	22:50	21:—	18:—	17:—
<i>Förklaring:</i> samma som för position 8.								
17. Kalvkotlett	34:—	31:50	27:50	25:50	24:—	22:50	19:50	18:50
<i>Förklaring:</i> helkött 150 g rv (med ben). Tillägg samma som ovan i fråga om position 8. Tillredes på beställning (à la carte) i 1—6 prisgrupperna.								
Svinkött:								
21. Låda, kroppkaka, fläskpannkaka	14:50	13:50	10:50	10:—	10:—	9:—	8:—	7:50
<i>Förklaring:</i> a) låda, samma som för lådan i position 1. b) kroppkaka: kött 50 g rv, utdrygningsämne potatis och bindningsämne spannmålsprodukter. Portionens vb minst 150 g. c) fläskpannkaka: kött 50 g rv och 50 g mjöl. Portionens vb minst 150 g.								
22. Stuvning, aladåb, fläksås, fläsk- och potatispanna och utdrygad anrättning av malet kött	16:50	15:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:50	8:50

<i>Förklaring:</i> a) stuvning: samma som för position 2. b) aladåb: kött 50 g rv, vb minst 100 g. Som tillägg potatis samt 15 g av något av följande tillägg: rödbetor, kål, syltlök eller annat därmed jämförbart tillägg. c) fläksås: kött 75 g rv, avredes med mjöl. Portionens vb 200 g (ung. 20 cl). Som tillägg potatis. d) fläsk- och potatispanna: kött 75 g rv. Portionens vb ung. 300 g. e) anrättning av malet kött: samma som i positionen 2f.								
23. Anrättning av malet kött, särskilt tillredd på beställning (à la carte)	24:50	22:50	19:—	17:50	16:—	15:—	14:—	12:50
<i>Förklaring:</i> samma som för position 4.								
24. Panna, särskilt tillredd på beställning (à la carte)	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
<i>Förklaring:</i> samma som för position 5.								
25. Grisbiff (helkött)	34:—	31:50	27:50	25:50	24:—	22:50	19:50	18:50
<i>Förklaring:</i> kött 125 g rv ryggstycke eller stek och potatis samt vid stekningen bildad sås. Som tillägg 25 g gurka, ärtor, rödbeta, morot, makaroni eller därmed jämförbart. Tillredes på beställning (à la carte) i 1—6 prisgrupperna.								
26. Griskotlett	36:50	33:50	28:50	26:50	25:50	23:50	21:50	20:50
<i>Förklaring:</i> helkött 150 g rv (med ben) och potatis samt vid stekningen bildad sås. Förklaringen i övrigt samma som i fråga om position 25.								
27. Skinka	26:50	24:50	20:—	18:50	17:50	16:50	15:50	14:50
<i>Förklaring:</i> helkött 100 g vb och potatis. Som tillägg 25 g makaroni, ärtor eller rödbeta. Såsom sås det vid stekningen avskilda fett.								

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Färkött:								
31. Får i kål, stuvning, kalops, dillkött eller därmed jämförbar annan med specialsås tillredd portion och ragu samt anrättning av malet kött <i>Förklaring:</i> a) får i kål och stuvning: kött 75 g rv samt kål och potatis. Portionens vb ung. 350 g. b) ragu: kött 75 g rv, kokta olika slags rotfrukter 75 g vb, dessutom vid stekningen uppkommen sås, som avretts med mjöl. Portionens vb 300 g, därtill potatis. c) anrättning av malet kött: samma som i positionen 2 f. d) kalops: lika som ragu, men utan rotfrukter. Portionens vikt vb 250 g. Som tillägg potatis.	18:—	16:50	13:—	12:—	11:—	10:50	10:—	9:—
32. Förenämnda anrättning av malet kött, tillredd särskilt på beställning (à la carte) <i>Förklaring:</i> samma som för position 4.	26:50	24:50	20:—	18:50	17:50	16:—	15:—	14:—
33. Panna, särskilt tillredd på beställning (à la carte) <i>Förklaring:</i> samma som för position 5.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
Renkött:								
För förplägningsrörelser i Uleåborgs och Lapplands län utfärdar folkförsörjningsministeriet särskilt beslut angående användning av renkött.								
Blandkött:								
51. Blodpalt och -pudding samt läda, tillredd av utom reglementeringen stående inälvor <i>Förklaring:</i> a) blodpalt och -pudding: spannmålsprodukter 50 g. Portionens vb 275 g.	11:—	10:50	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—

Tillägg lingon eller dylikt 15 g. b) av inälvor tillredd läda: inälvor 100 g rv och potatis. Portionens vb minst 350 g.								
52. Panna, för vilken använts tunga, njure, lever, korv eller dämjämte i positionerna 5, 14, 24 och 33 nämnda köttsorter, särskilt tillredd på beställning (à la carte) <i>Förklaring:</i> pannan tillredes enligt anvisningarna i position 5 med beaktande av att för panna, tillredd av tunga, korv eller njure, 100 g rv av dessa skall användas. Om för pannan användas flere sådana slag av kött och köttförädlingsprodukter, för vilka köttkupper skola fordras, böra de tillsammans utgöra 75 g rv, och köttkupper skola avskiljas enligt den köttkvalitet, som mest använts i portionen, på sätt vilket förutsattes i av folkförsörjningsministeriet fastställd tabell.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
53. Utdrygad eller utdrygad portion av blandkött eller inälvor, utdrygad leverrätt, leverstroganoff och blodplättar <i>Förklaring:</i> a) utdrygad portion av blandkött, inälvor och lever samma som i position 2 f. b) leverstroganoff, samma som i position 3 b. c) utdrygad portion av blandkött eller inälvor (pyttipanna eller därmed jämförbara), kött eller inälvor 50 g vb samt potatis eller rotfrukter. Portionens vb 350 g jämte sås. d) blodplättar: jämte blodet 50 g spannmålsprodukter. Portionens vb 250 g samt 25 g av något av följande tillägg: lingon, rödbeta eller med dem jämförbara tillägg.	14:50	13:50	10:50	10:—	10:—	9:—	8:—	7:50
54. Njure eller tunga, helt av kött, samt med utdrygat kött fylld potatis, kålrot, rödbeta, rova eller med dem jämförliga, samt av potatisdeg formad och på förenämnda sätt fylld potatis (potatismunkar)	19:50	18:—	15:—	14:—	13:—	12:—	11:—	10:—

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Förklaring:</i> a) njure eller tunga 100 g rv och potatis samt 7 1/2 cl sås. b) för fylld portion skall användas kött 50 g rv och utdrygningsämne 50 g rv. Portionens vb 250 g, vartill kommer grönsaksstuvning eller därmed jämförbar 100 g samt 7 1/2 cl sås.								
55. Förenämnda fyllda portioner, för vilka i stället för rotfrukter använts tomater, selleri, lök eller gurka. Till föregående positions pris får läggas	12: 50	11: 50	12: 50	11: 50	10: —	9: 50	10: —	9: 50
<i>Förklaring:</i> samma som för position 54.								
56. Leverbiff eller -stek (helkött)	29: —	27: —	23: 50	22: —	21: 50	20: —	19: —	18: —
<i>Förklaring:</i> lever 125 g rv samt potatis. Som tillägg 25 g av något av följande: lingon, rödbeta, morot, gurka eller med dem jämförliga samt minst 5 cl sås.								
Skogs- och sjöfågel, hare och kanin samt fjäderfä:								
61. Järpe och rapphöns, 1/2 fågel	58: —	54: —	52: —	48: —	45: —	42: —	39: —	36: —
<i>Förklaring:</i> tillägg potatis, sås 7 1/2 cl samt 25 g sylt eller sallad (syltlök, pumpa, tomat, grön-sallad m.m.)								
62. Järpe, rapphöns och kyckling, 1/1 fågel	103: 50	96: 50	93: 50	86: 50	85: 50	79: 50	77: —	71: 50
<i>Förklaring:</i> samma som för position 61.								
63. Orr, snöräpa eller 1/2 kyckling	63: 50	58: 50	56: 50	52: 50	50: —	46: 50	42: 50	39: 50
<i>Förklaring:</i> samma som för position 61, förutom att i orr- och snöräpeportion bör ingå 80 g vb befritt kött.								
64. Tjäder, höns, hare och kanin samt höns-, kanin- och skogsfågellever, -njure och -hjärta	56: —	52: —	49: 50	46: —	43: —	40: —	36: 50	34: —
<i>Förklaring:</i> befritt kött 80 g vb, i övrigt lika som i position 61.								
65. Sjöfågel	47: —	43: 50	41: —	38: —	36: 50	34: —	31: 50	29: —
<i>Förklaring:</i> befritt kött 80 g vb. Portion i övrigt lika som i position 61.								

Förplägningsrörelse

— 60 —

PM N:r 138. Grupp 2

66. Av förenämnda tillredda utdrygade köttretter (bullar, kotletter, biffar, kroketter), ragu, stuvning, aladåb och låda samt därmed jämförliga rätter	33: 50	31: —	26: —	24: —	22: 50	21: —	20: 50	19: —
<i>Förklaring:</i> a) 1 utdrygade portioner kött 40 g vb, utdrygningsämne 75 g rv. Portionens vb 110 g. Dessutom potatis och 7 1/2 cl sås. b) ragu och stuvning: samma som i positionerna 2 b och 2 c förutom att köttets vikt är 40 g vb. Om kött med ben användes, skall köttets andel utgöra nämnda mängd. Ragus vb 300 g och stuvnings vb 350 g. c) aladåb: kött 40 g vb. Portionens vb 100 g. Tilläggen såsom i position 13. d) låda: kött 40 g vb. Portionens vb minst 300 g med sås.								
67. Panna av föregående	41: —	38: —	32: —	30: —	29: —	27: —	26: —	24: —
<i>Förklaring:</i> befritt kött 40 g vb, outdrygad eller utdrygad såsom i position 66. Skall tillredas såsom i position 5 är nämnt och serveras såsom särskild portion. Om jämte skogsvilt reglering underkastat kött använts, skall för detta föreskrivet antal kuponger avskiljas. Portionens vb 400 g.								
68. Gås, fasan och kalkon: till inköpspriset får läggas, räknat på serveringspriset	36 %	30 %	30 %	25 %	25 %	19 %	—	—
<i>Förklaring:</i> i övrigt lika som i position 61 förutom att köttets vikt skall vara 100 g vb.								
Äggrätter:								
Kokt, förlorat eller stekt ägg:								
71. Då inköpspriset är mk 3: — eller lägre	6: 50	6: —	6: —	5: 50	5: 50	5: —	5: —	4: 50
72. För stekning får till förenämnda pris läggas Omelett (av ett ägg) med olika slags fyllning:	2: —	2: —	2: —	2: —	1: 50	1: 50	1: 50	1: 50
73. Då inköpspriset för ett ägg är mk 3: — eller lägre	23: —	21: —	16: 50	15: —	13: —	12: —	11: —	10: —
Äggröra:								
74. Då inköpspriset för ett ägg är mk 3: — eller lägre	13: 50	12: 50	11: 50	10: 50	9: 50	9: —	8: 50	8: —

PM N:r 138. Grupp 2

— 61 —

Förplägningsrörelse

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Fiskrätter:								
Stekt, rökt, halstrad, som aladab, stuvad eller kokt färsk fisk, förutom lax och ål:								
81. då inköpspriset är mk under 10: — kg	14: 50	13: 50	12: 50	11: 50	10: 50	10: —	9: —	8: 50
82. » » » » 10: — 20: — »	22: 50	21: —	17: —	16: —	15: —	14: —	13: —	12: —
83. » » » » 20: — 30: — »	26: 50	24: 50	20: —	18: 50	17: 50	16: 50	15: 50	14: 50
84. » » » » 30: — 40: — »	29: —	27: —	23: 50	22: —	21: 50	20: —	19: —	18: —
85. » » » » 40: — 50: — »	31: 50	29: 50	27: 50	25: 50	25: —	23: 50	23: —	21: 50
86. » » » » 50: — eller mera »	36: —	34: —	33: —	31: —	31: —	29: —	28: —	26: —
<i>Förklaring:</i> för portion skall användas 250 g orensad fisk, dessutom potatis. Till stekt och kokt fisk hör som tillägg säs, vilken icke får debiteras extra.								
Saltfisk:								
a) saltfiskportion, vari bör ingå 75 g saltfisk och dessutom potatis; priset är 50 % av priset för motsvarande slags färsk fisk, varvid det erhållna priset höjes till närmaste 50 penni eller mark. Vid debitering av saltfiskportioner skall på notan antecknas motsvarande förenämnda positions (81—86) nummer, vartill fogas bokstaven a.								
b) för kokt saltfisk får till prisen i föregående position läggas								
Vid debitering av kokt salt fisk antecknas efter motsvarande positionsnummer bokstäverna ab.	1: —	1: —	1: —	1: —	1: —	1: —	1: —	1: —
Lax (färsk), kokt, stekt eller halstrad, samt ål:								
91. då inköpspriset är mk under 70: — kg	36: 50	33: 50	28: 50	26: 50	25: 50	23: 50	21: 50	20: 50
92. » » » » 70: — 90: — »	39: —	36: —	33: 50	31: —	29: —	27: —	26: —	24: —
93. » » » » 90: — 110: — »	46: —	42: 50	36: 50	34: 50	33: —	30: 50	29: 50	27: 50
94. » » » » 110: — 130: — »	52: 50	48: 50	42: 50	39: 50	38: 50	35: 50	35: —	32: 50
95. » » » » 130: — 150: — »	58: —	54: —	47: 50	44: —	42: —	39: —	39: —	36: —
96. » » » » 150: — eller mera »	63: —	58: 50	52: 50	48: 50	47: —	43: 50	43: 50	40: 50

<i>Förklaring:</i> för portion skall användas 125 g rensad fisk och dessutom potatis.								
Salt lax:								
97. då inköpspriset är mk under 190: — kg	48: 50	44: 50	35: —	32: 50	30: 50	28: 50	28: 50	26: 50
98. » » » » 190: — » 210: — »	57: 50	53: 50	41: 50	38: 50	37: 50	34: 50	34: —	31: 50
99. » » » » 210: — eller mera »	62: 50	58: —	48: 50	45: —	44: —	41: —	39: —	36: —
<i>Förklaring:</i> i portion bör ingå 75 g benfri lax och dessutom potatis.								
Stekt, halstrad, rökt eller kokt strömming:								
100. då inköpspriset är mk under 8: — kg	12: —	11: —	10: —	9: —	8: —	7: 50	6: 50	6: —
101. » » » » 8: — » 11: — »	13: 50	12: 50	11: —	10: 50	10: —	9: —	8: —	7: 50
102. » » » » 11: — » 14: — »	14: 50	13: 50	12: 50	11: 50	10: 50	10: —	9: 50	8: 50
103. » » » » 14: — eller mera »	15: 50	14: 50	13: 50	12: 50	11: 50	11: —	10: 50	9: 50
<i>Förklaring:</i> i portion skall ingå 200 g färsk, rökt eller salt strömming och dessutom potatis.								
104. För strömmingsbiffar, tomatströmming, strömmingsrullader och med dem jämförliga anrättningar får till prisen för positionerna 100—103 läggas	4: 50	4: 50	3: 50	3: 50	2: 50	2: 50	2: —	2: —
104 a. Skomakarlax, priset beräknas enligt positionerna 100—103.								
<i>Förklaring:</i> saltströmming 150 g jämte 30 g lök samt potatis.								
105. Laxlåda	16: 50	14: 50	12: 50	11: 50	11: —	10: —	9: —	8: 50
<i>Förklaring:</i> för portionen skola användas laxben, -huvud, -stjärtar och fenor minst 50 g samt potatis. Portionens vb ung. 350 g.								
106. Fisklåda	11: —	10: —	8: 50	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —
<i>Förklaring:</i> fisk 100 g rv. Portionens vb ung. 350 g.								
107. Utdrygade fiskrätter såsom fiskbullar, -färs, -pudding, -kotlett och -biff	14: 50	13: 50	11: —	10: —	9: 50	9: —	8: —	7: 50
<i>Förklaring:</i> 50 g vb fisk. Portionens rv 150 g. Dessutom 7½ cl säs och potatis.								
108. Sillsallad eller salt strömming och potatis	11: —	10: —	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50
<i>Förklaring:</i> sillsallad 200 g vb; salt strömming 75 g och potatis.								

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
109. Fiskkonserver såsom sardiner, hummer, skumbria, lax, sardeller, ostron, ansjovis samt rom, nejonögon, krabbor och räkor, till inköpspriset får läggas, räknat på serveringspriset Kräfter:	58 %	52 %	48 %	43 %	43 %	38 %	38 %	33 %
111. då inköpspriset är mk under 4: 50 per st	8:—	8:—	7:50	7:50	7:50	7:50	7:—	7:—
112. » » » » 4: 50 » 6:— » »	10:50	10:50	10:—	10:—	10:—	10:—	9:50	9:50
113. » » » » 6:— » 8:— » »	12:50	12:50	12:—	12:—	12:—	12:—	11:50	11:50
114. » » » » 8:— eller mera » »	13:50	13:50	13:—	13:—	13:—	13:—	12:50	12:50
115. Djupkylta kräfter per st. I position 115 nämnda pris äro i kraft till den 15 juli 1945.	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—
Soppor:								
121. Buljong och därav tillredda billigare soppor såsom kål-, ben-, potatis-, kålrots-, ärt-, moröts- och därmed jämförliga soppor samt puré Förklaring: portion skall serveras i buljongkoppar eller på små djupa tallrikar. Portion ung. 200 g vb.	8:50	8:—	7:50	7:—	5:—	4:50	4:—	4:—
122. Föregående Förklaring: portionens vikt ung. 400 g vb. förutom ärtsoppa och puré ung. 325 g.	10:—	9:—	8:—	7:50	6:50	6:—	5:50	5:—
123. Av buljong på förenämnt sätt tillredd soppa, vari ingår kött eller korv 50 g rv Förklaring: För portion skall användas kött 50 g rv eller korv 50 g. Portionens vikt ung. 400 g	11:50	11:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
124. Specialgrönsakssoppa Förklaring: på skummjolk tillredd soppa, vari ingår arter, morötter, vitkål, potatis samt alternativt blom- eller därmed jämförbar kål. Portionens vikt och servering samma som i position 121.	11:50	11:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:—	5:50

125. Föregående Förklaring: portionens vikt och servering samma som i position 122. Fisksoppa:	14:50	13:50	11:—	10:—	9:50	9:—	8:—	7:50
126. då inköpspriset är mk under 15:— kg	14:50	13:50	10:50	10:—	9:50	9:—	8:—	7:50
127. » » » » 15:— eller mera » » Förklaring: 150 g orensad strömming eller annan fisk. Portionens vb ung. 400 g. Specialsoppor:	16:50	15:50	13:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:—
128. Borsch, fiskseljanka-, höns-, fågel-, rosolnik- eller svartrots- eller därmed jämförliga soppor Förklaring: samma som i position 121.	12:—	11:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
129. Föregående Förklaring: portionens vb ung. 325 g.	16:50	15:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:—	8:50
130. Blomkåls-, sparris-, lax-, tomat- eller kräftsoppa Förklaring: samma som i position 121.	16:50	15:50	13:50	12:50	11:50	10:50	9:50	9:—
131. Föregående Förklaring: portionens vb ung. 325 g.	24:—	22:—	17:50	16:—	15:50	14:—	13:—	12:—
Rotfrukts-, grönsaks-, svamp- och makaronianrättningar samt albuminrätter:								
141. Låda Förklaring: till svamp potatislåda skall per portion användas 50 g svamp, för makaronilåda 50 g rv makaroni. Portionens vb ung. 350 g. Till makaroni- och morötslåda dessutom 7½ cl sås.	11:—	10:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
141 a. Kålrotslåda Förklaring: Portionens vb ungefär 350 g; dessutom 7½ cl sås.	12:—	11:—	9:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50
142. Kotlett, biff, bullar, stuvning och vegetabiliska plättar Förklaring: a) kotlett, biff och bullar: portionens rv 150 g, därtill 7½ cl sås och potatis. b) stuvning: portionens vb 350 g, därtill potatis. c) vegetabiliska plättar, 50 g spannmålsprodukter. Portionens vikt 200 g.	13:—	12:—	9:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
143. Stekt svamp, svampstuvning och vegetabilisk pytt i panna <i>Förklaring:</i> a) stekt svamp: portionens vb 150 g och potatis. b) svampstuvning 250 g och potatis. c) vegetabilisk pytt i panna: stekt potatis, rotfrukter och grönsaker. Portionens vb 350 g med säs.	15: 50	14: 50	12: —	11: —	10: 50	9: 50	8: 50	8: —
144. Med grönsaker fylld potatis, morötter, kålrötter, rödbetor, rovor och med dem jämförbara rotfrukter samt av potatisdeg formad potatis (potatismunkar m.fl.) <i>Förklaring:</i> samma som i position 54 förutom att istället för kött och dess utdrygningsämne grönsaker eller svamp bör användas i en mängd av 100 g vb.	17: —	15: 50	12: 50	11: 50	10: 50	10: —	9: 50	8: 50
145. Föregående, för vilka använts tomater, selleri, lök eller gurka. Till prisen i position 144 får läggas	12: 50	11: 50	12: 50	11: 50	10: —	9: 50	10: —	9: 50
146. Fälsk omelett med kött-, svamp- eller grönsaksfyllning <i>Förklaring:</i> för portion skall användas 10 à 12 g torrt blodplasma och som bindningsämne spannmålsprodukter samt som vätska skummjölk. Om kött användes som fyllning, skall därvid ingå 50 g rv. Portionens vb ung. 225 g, förutom vid köttfyllning 175 g.	25: —	23: —	17: —	16: —	15: —	14: —	13: —	12: —
147. Föregående med fågel, höns-, kanin- eller därmed jämförbar fyllning <i>Förklaring:</i> till fyllning skall användas 40 g vb kött, i övrigt liksom föregående. Portionens vb 175 g.	41: —	38: —	32: —	30: —	29: —	27: —	26: —	24: —
148. Panna, särskilt tillredd på beställning (à la carte)	35: 50	32: 50	28: 50	26: 50	25: —	23: 50	21: —	19: 50

<i>Förklaring:</i> pannan tillredes på samma sätt som beskrives i position 5 med beaktande av att till densamma hörande biff, kotlett eller därmed jämförbar anrättning tillredes såsom utdrygade köttretter av kokta rotfrukter eller grönsaker; anrättningens rv 150 g, och därtill hör dessutom 125 g vb stekt potatis (såsom brynt och fransk potatis) eller stuvad (såsom skånsk och på liknande sätt tillredd potatis) samt två slag à 30 g vb av billigare rotfrukter såsom morötter, rödbetor, kålrötter och kål, grönsaker eller svamp och två slag av dyrare grönsaker eller rotfrukter såsom tomater, syltlök, gurka à 50 g rv, samt lök, selleri, svartrot, sylt blom- eller därmed jämförbar kål 50 g vb. Portionens vb 450 g. Säs 7½ cl.								
149. Stensopps- och murkestuvning <i>Förklaring:</i> stuvningens vb 250 g och potatis.	39: —	36: —	32: —	30: —	28: —	26: —	—	—
150. Champinjonsstuvning (champinjoner) och sparris <i>Förklaring:</i> a) champinjonsstuvning: portionens vb 250 g och potatis. b) sparrisstuvning: portionens vb 250 g. c) sparris, kokt: portionens vb 150 g.	56: 50	52: 50	50: —	46: 50	43: 50	40: 50	—	—
Särskilda extraportioner:								
151. Potatis eller rotfrukter såsom kålrot, morötter, rödbetor eller därmed jämförbara rotfrukter samt kålrots- och morotslåda samt makaronianrättning <i>Förklaring:</i> potatis minst 150 g vb som skalade eller 250 g vb som oskalade, rotfrukter 75 g vb. I makaronianrättning skall användas 25 g makaroni.	4: 50	4: 50	3: 50	3: 50	3: —	3: —	3: —	2: 50
152. Stekt och stuvad potatis, potatismus samt brynt lök <i>Förklaring:</i> portionens vb 150 g förutom lök 50 g rv.	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —	4: 50	4: —	4: —

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Nygotatis:</i>								
153. då inköpspriset är mk 3: 50 under 7: — kg	5: 50	5: —	4: 50	4: —	4: —	3: 50	3: 50	3: —
154. » » » » 7: — » 10: — »	6: 50	6: —	5: 50	5: —	4: 50	4: —	4: —	3: 50
155. » » » » 10: — » 15: — »	8: 50	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
156. » » » » 15: — » 20: — »	10: 50	10: —	9: —	8: 50	8: —	7: 50	6: 50	6: —
157. » » » » 20: — eller mera »	13: 50	12: 50	11: 50	11: —	10: —	9: 50	8: 50	8: —
Färiska tomater och gurka (färska och saltad), släp- och sockerärter samt bönor och rädiser:								
158. då inköpspriset är mk under 30: — kg	6: —	5: 50	5: 50	5: —	4: 50	4: —	3: 50	3: 50
159. » » » » 31: — — 50: — »	9: —	8: 50	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50
160. » » » » 51: — — 75: — »	11: —	10: 50	10: —	9: 50	9: —	8: 50	7: 50	7: —
161. » » » » 76: — — 100: — »	13: 50	12: 50	12: —	11: 50	10: 50	10: —	9: 50	8: 50
162. » » » » 101: — eller mera »	18: —	17: —	16: —	15: —	14: 50	13: 50	12: 50	12: —
<i>Förklaring:</i> portion minst 50 g rv. Rädportion 1 knippe à 10 st.; vikt minst 75 g.								
163. Huvud- och bladsallad	4: —	4: —	3: 50	3: 50	3: 50	3: —	3: —	2: 50
<i>Förklaring:</i> portion 15 g rv.								
164. Ost, av skummjolk	4: 50	4: —	4: —	3: 50	3: —	3: —	3: —	2: 50
<i>Förklaring:</i> portion 40 g.								
165. Italiensk sallad	6: 50	5: 50	4: 50	4: —	3: 50	3: 50	3: —	3: —
<i>Förklaring:</i> portion 50 g.								
166. Brun säs	4: 50	4: 50	3: 50	3: 50	3: 50	3: —	2: 50	2: 50
<i>Förklaring:</i> portion minst 10 cl.								
167. Svamp- eller löksäs	7: —	6: 50	5: 50	4: 50	4: —	4: —	4: —	3: 50
<i>Förklaring:</i> portion minst 10 cl, vari lök minst 25 g rv.								
168. Lingon och tranbär samt av dem beredd sylt	4: —	3: 50	3: —	3: —	3: —	2: 50	2: —	2: —
<i>Förklaring:</i> portion 30 g.								
169. Av andra bär och äpplen beredd sylt	5: 50	5: —	4: 50	4: 50	4: 50	4: —	3: 50	3: 50
<i>Förklaring:</i> portion 30 g.								
170. Smör	3: —	3: —	2: 50	2: 50	2: 50	2: 50	2: —	2: —
<i>Förklaring:</i> portion 10 g.								
170 a. Margarin	2: 50	2: 50	2: —	2: —	2: —	2: —	1: 50	1: 50

<i>Förklaring:</i> portion 10 g.								
171. Citronskiva	2: 50	2: 50	2: —	2: —	2: —	2: —	1: 50	1: 50
172. Marmeladersättningar av frukt-, bär- och rotfruktsmos	2: 50	2: 50	2: —	2: —	1: 50	1: 50	1: 50	1: 50
<i>Förklaring:</i> tillverkad av bär, frukt och rotfrukter varvid åtminstone hälften bör utgöras av bär eller frukt, söttad med sackarin eller dulcin. Priset fastställt per 10 g.								
<i>Blomkål:</i>								
173. då inköpspriset är mk under 30: — kg	18: 50	17: —	17: —	15: 50	14: —	12: 50	11: —	11: —
174. » » » » 31: — — 50: — »	27: —	25: 50	24: —	22: 50	21: —	19: 50	18: —	16: 50
175. » » » » 51: — — 75: — »	33: 50	32: —	30: 50	29: —	27: 50	26: —	23: —	21: 50
176. » » » » 76: — — 100: — »	40: 50	37: 50	36: —	34: 50	31: 50	30: —	28: 50	25: 50
177. » » » » 101: — eller mera »	54: —	51: —	48: —	45: —	43: 50	40: 50	37: 50	36: —
<i>Förklaring:</i> portion 200 g rv. För eventuella tillägg, förutom smör, får debitering icke ske.								
Efterrätter:								
181. Glass av konstsaft	9: 50	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
<i>Förklaring:</i> portion 80 g.								
182. Glass av skummjolk	12: —	11: —	8: 50	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —
<i>Förklaring:</i> portion 80 g.								
183. Pirag och bakverk	10: —	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
<i>Förklaring:</i> spannmålsprodukter 50 g (torrvikt). Portionens vb 100 g. Till portion hörande säs ingår icke i dess vikt.								
184. Av frukt och bär tillredd gelé, pudding samt plättar	10: —	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
<i>Förklaring:</i> a) s.k. fast gelé: portionens vikt 100 g vb, därtill säs 7 1/2 cl. b) vispad gelé (snö- och därmed jämförbar): 80 g vb, därtill säs 7 1/2 cl. c) pudding, såväl kall som varm: vb 225 g, (spannmålsprodukter 50 g torrvikt), därtill säs 7 1/2 cl. d) plättar: vb 150 g (spannmålsprodukter 50 g torrvikt).								

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
185. Av rotfrukter, frukt och bär tillredd kräm, rabarberkompott samt pannkak och fattiga riddare	9:50	9:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
<i>Förklaring:</i> a) kräm tillredes av rotfrukter, frukt eller bär och avredes med potatismjöl. Portionens vb 225 g, b) rabarberkompott. Portionens vb 175 g, c) pannkaka, spannmålsprodukter 50 g. Portionens vb 150 g, d) fattiga riddare, 65–70 g färskt bröddäme samt 20 g bärstyllt och konstgjord vispgräde.								
186. Memma	9:50	9:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
<i>Förklaring:</i> portion 150 g, därtill 7 ½ cl konst-sötad skummjöl.								
Bär och frukt (färska och konserverade):								
187. då inköpspriset är mk under 15:— kg	5:50	5:—	5:—	4:50	4:50	4:—	4:—	3:50
188. » » » » 15:— » 30:— »	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:50	5:—	5:—
189. » » » » 30:— » 45:— »	12:—	11:50	11:—	10:50	10:—	9:50	9:—	8:50
190. » » » » 45:— » 60:— »	17:—	16:—	15:50	14:50	13:50	12:50	11:50	11:—
191. » » » » 60:— » 75:— »	20:50	19:—	18:—	17:—	16:—	15:—	14:—	13:50
192. » » » » 75:— » 90:— »	26:50	24:50	22:—	20:50	20:—	18:50	17:50	16:50
193. » » » » 90:— eller mera »	30:—	28:—	27:—	25:—	23:50	22:—	21:50	20:—
<i>Förklaring:</i> portion 100 g antingen för färsk eller för konserverad vara. Vid beräkning av priset för konserverade bär får tillverkningsförlust beaktas. Dessa pris beröra icke fabrikskonserver.								
Kalla rätter:								
201. Sillportion, vari bör ingå 50 g rensad sill, makrill eller brisling samt bröd och potatis	10:50	10:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50

202. Specialsmörgåsbricka, minst 7 sorter, av vilka 3 slag ur grupp A, 2 slag ur grupp B och 2 slag ur grupp C samt bröd och potatis. Brickan skall garneras med sallads- eller kålblad, persilja, dill eller dylikt

79:—	73:—	70:—	65:—	63:—	59:—	—	—
------	------	------	------	------	------	---	---

Grupp A.

Fågel, höns eller kanin à 30 g vb och säs, de föregående som aladåb à 50 g, vari kött 25 g vb, rökt renkött 30 g vb, lax 30 g, rökt ål 30 g, ett nejlonöga, rökt sik 40 g, mjuk- eller lakrom 25 g jämte lök, sparris 20 g, därtill säs.

Grupp B.

Färsk tomat 50 g, färsk eller saltad gurka 50 g, skinka ung. 30 g vb (rv 50 g), lever-, berliner- eller tungkorv à 50 g, rom (utom mjuk- och lakrom) 25 g, rökt fisk (gös, braxen, gädda eller lake) 40 g, kall fisk (gös, gädda, sik, lake eller braxen) 40 g, därtill säs.

Grupp C.

Strömming 50 g, sill, makrill eller ansjovis à 30 g, sardiner 2 st., fisk- eller grönsaksaladåb 50 g, ost 30 g, sallad (potatis- m.m.) 75 g och rädiser 25 g.

203. Smörgåsbricka I, vari ingå minst 5 av följande sorter: sill eller makrill à 30 g, strömming eller brisling 50 g, böckling 30 g, sallad 75 g, mjukor 30 g, ansjovis 30 g, fisk- och grönsaksbullar 50 g, fisk eller grönsaksaladåb 50 g, ost 30 g, salt fisk 30 g, kokta rotfrukter (rödbetor, morötter m.fl.) 50 g vb, gurka 25 g, rädiser 25 g, kall fisk med säs 30 g, bladsallad 15 g samt bröd och potatis

32:—	30:—	23:50	22:—	21:50	20:—	18:—	17:—
------	------	-------	------	-------	------	------	------

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
204. Smörgåsbricka II, minst 5 sorter, varav 3 slag ur position 203 och en sort ur grupp A och en sort ur grupp B, samt bröd och potatis. Brickan skall garneras såsom i position 202 är nämnt. <i>Om samma kund eller sällskap i samband med positionerna 202, 203 och 204 serveras tillägsportioner ur positionerna 202 eller 203, få dessa icke debiteras särskilt.</i>	44:—	41:—	40:—	37:—	35:—	33:—	—	—
205. Specialsandwiches <i>Förklaring:</i> minst 5 st. Bröd 35 g, pålägg i position 202 nämnda, varav ett ur gruppen A, två ur gruppen B och två ur gruppen C. (Kupongerna avskiljas för 25 g.)	28:50	26:50	21:—	19:50	19:50	17:50	15:50	14:50
Korvrätter:								
211. Korvstuvning och -låda <i>Förklaring:</i> a) för stuvning: korv 50 g samt potatis och rotfrukter. Portionens vb 350 g. b) för låda: korv 50 g samt potatis eller rotfrukter, varvid portionens vb är ung. 350 g, eller kål, då portionens vb är ung. 300 g.	11:—	10:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
212. Stekt korv och korvstroganoff <i>Förklaring:</i> a) för stekt korvportion: 100 g korv, vid användning av potatis- och blodkorv 150 g korv, samt potatis och 7 ½ cl sås; b) korvstroganoff: för portionen 100 g korv. Portionens vb ung. 175 g, därtill potatis.	15:50	14:50	11:50	11:—	10:50	10:—	9:—	8:50
213. Knackkorv (kokt eller stekt) <i>Förklaring:</i> för portionen 50 g korv samt potatis.	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
214. Föregående, korv 100 g samt potatis	15:50	14:50	13:50	12:50	11:50	10:50	9:50	9:—
215. Korvpanna <i>Förklaring:</i> för portionen 100 g korv, därtill potatis och rotfrukter såsom i position 5 är förklarat.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50

Gröt och välling:								
221. Gröt eller välling (kokt på vatten) <i>Förklaring:</i> spannmålsprodukter i gröt 50 g och i välling 25 g. Grötportions vb 350 g och vällings vb 425 g.	5:—	4:50	3:50	3:50	3:—	3:—	3:—	3:—
222. Föregående (kokta på skummjolk) <i>Förklaring:</i> samma som i föregående position.	6:50	6:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50
Söt gröt och soppa:								
226. Söt gröt och lingon-, tranbärs-, rabarber-, havre-, nypon-, vinbärs-, blåbärs-, odon- eller blandsaftsoppa <i>Förklaring:</i> för gröt spannmålsprodukter 50 g portionens vb ung. 325 g. Soppor: portionens vb ung. 300 g.	8:—	7:50	6:50	6:—	5:50	5:—	5:—	4:50
Smörgåsar och varma piråger:								
231. Strömmings-, ost-, billigkorv-, sallad- och rosollpålägg <i>Förklaring:</i> i position 234.	6:—	5:50	4:50	4:—	3:50	3:50	3:50	3:—
232. Pålägg av korv (berliner-, tung- eller leverkorv och metwurst), saltkött, saltfisk, rökt fisk (utom sik), rullsylta och aladab <i>Förklaring:</i> i position 234.	8:—	7:50	6:50	6:—	5:50	5:—	5:—	4:50
233. Pålägg av skinka, kött och gurka, tomat, rökt kött, rökt sik och renkött <i>Förklaring:</i> i position 234.	11:—	10:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
234. Rom-, höns-, kanin-, vilt- och laxpålägg <i>Förklaring:</i> till positionerna 231-235: bröd 30-35 g, korv 50 g, skinka eller kött ung. 30 g vb (50 g rv), köttaladab ung. 50 g vb (25 g rv), strömming 30 g, rökt fisk 30 g vb, annan fisk (även lax) 30 g, höns, kanin och vilt 25 g vb, rom 20 g, tomat 50 g, ost 30 g, sallad eller rosoll 70 g vb samt på sådana med kött och gurka, kött ung. 30 g vb (50 g rv) och gurka 20 g.	19:50	18:—	15:50	14:50	14:—	13:—	12:—	11:—

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
235. V arma smörgåsar med pålägg av höns, kanin, vilt och lax, särskilt gjorda på beställning (à la carte). Till prisen i föregående position 234 får läggas <i>Förklaring:</i> då varma smörgåsar serveras skall brödet vara stekt eller rostat. Till höns-, kanin- och viltsmörgåsar som tillägg 10 cl säs.	4: 50	4: 50	3: 50	3: 50	3: 50	3: —	2: 50	2: 50
236. V arma smörgåsar med pålägg av kött, fisk eller svamp, särskilt gjorda på beställning (à la carte) <i>Förklaring:</i> kött 50 g rv, eller fisk 30 g vb, och utdrygningsämne 25 g vb, svamp 50 g vb. Såsom garnering skall gurka eller andra grönsaker användas.	15: 50	14: 50	12: —	11: —	10: 50	9: 50	8: 50	8: —
237. Varm kåpiråg <i>Förklaring:</i> skal av spannmålsprodukter 50 g och potatis. Som fyllning brynt kål. Portionens vikt: plåpiråg 225 g och styckepiråg 150 g, därtill säs.	10: —	9: 50	8: 50	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —
238. Varm köttpiråg <i>Förklaring:</i> som i position 237, utom att som fyllning användes utdrygat kött, vari kött 50 g rv.	12: —	11: —	9: 50	9: —	8: 50	8: —	7: 50	7: —
239. Varm fiskpiråg <i>Förklaring:</i> samma som i position 237 utom att som fyllning användes utdrygad fisk, vari fisk 50 g vb.	15: 50	14: 50	13: 50	12: 50	12: —	11: —	10: —	9: 50
240. Varm viltpiråg <i>Förklaring:</i> som i position 237 utom att som fyllning användes höns, kanin eller vilt 30 g vb.	25: —	23: 50	21: —	19: 50	17: 50	16: 50	15: 50	14: 50

Måltider:

241. Snabb lunch, vari ingår bröd, 3 slags assietter och potatis samt ett glas mjölk, saft eller svagdricka ävensom gröt eller en kopp kaffeersättning <i>Förklaring:</i> alternativt gröt eller kaffeersättning enl. kundens val. Assietterna ur position 203.	24: —	22: —	17: 50	16: —	15: 50	14: —	13: —	12: —
242. Lunch, vari ingår bröd, varmrätt och ett glas mjölk, saft eller svagdricka ävensom gröt eller en kopp kaffeersättning <i>Förklaring:</i> gröt eller kaffeersättning enl. kundens val. Minst 3 valbara varmrätter, av vilka åtminstone 1 kupongfri.	21: 50	20: —	17: 50	16: —	15: —	14: —	13: —	12: —
243. Lunch, vari ingår bröd, allmänt fisk- och grönsaksbord eller smörgåsbricka (minst 5 sorter) och varmrätt <i>Förklaring:</i> antingen soppa och varmrätt eller varmrätt och efterrätt. Enl. kundens val antingen egentlig efterrätt eller en kopp kaffeersättning.	33: 50	31: 50	28: 50	26: 50	25: —	23: 50	22: —	20: 50
244. Middag, vari ingår bröd och 2 maträtter <i>Förklaring:</i> antingen soppa och varmrätt eller varmrätt och efterrätt. Enl. kundens val antingen egentlig efterrätt eller en kopp kaffeersättning.	24: —	22: 50	18: 50	17: 50	16: 50	15: 50	14: 50	13: 50
245. Middag, vari ingår bröd och 3 maträtter <i>Förklaring:</i> soppa, varmrätt och efterrätt. Enl. kundens val antingen egentlig efterrätt eller en kopp kaffeersättning.	36: 50	33: 50	27: 50	25: 50	23: 50	21: 50	20: —	18: 50
246. Middag, vari ingår minst 4 sandwiches, samt 2 maträtter <i>Förklaring:</i> antingen soppa och varmrätt eller varmrätt och efterrätt. Som efterrätt antingen egentlig sådan eller en portion kaffeersättning enl. kundens val.	36: 50	33: 50	27: 50	25: 50	23: 50	21: 50	20: —	18: 50
247. Middag, vari ingår minst 5 slags assietter, bröd och potatis samt 2 maträtter <i>Förklaring:</i> assietterna ur position 203 samt antingen soppa och varmrätt eller varmrätt och efterrätt. Som efterrätt egentlig sådan eller en portion kaffeersättning enl. kundens val.	44: —	40: —	34: —	32: —	30: —	28: —	25: 50	24: —

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
248. Middag, vari ingår minst 4 sandwiches samt 3 maträtter <i>Förklaring:</i> soppa, varmrätt och efterrätt. Som efterrätt egentlig sådan eller en portion kaffeersättning enl. kundens val.	43:—	40:—	32:50	30:—	28:—	26:—	24:—	22:—
249. Middag, vari ingår minst 5 slags assietter, bröd och potatis samt 3 maträtter <i>Förklaring:</i> assietterna ur position 203, soppa, varmrätt och efterrätt. Som efterrätt egentlig sådan eller en portion kaffeersättning enl. kundens val.	50:—	47:—	40:—	37:—	34:—	32:—	30:—	28:—
250. Supé, vari ingår minst 4 sandwiches samt 2 maträtter <i>Förklaring:</i> varmrätt och efterrätt. Som efterrätt egentlig sådan eller en portion kaffeersättning enl. kundens val.	44:—	40:—	32:50	30:—	28:—	26:—	24:—	22:—
251. Supé, vari ingår minst 5 slags assietter, bröd och potatis samt 2 maträtter <i>Förklaring:</i> assietterna ur position 203, varmrätt och efterrätt. Som efterrätt egentlig sådan eller en portion kaffeersättning enl. kundens val.	50:—	47:—	40:—	37:—	34:—	32:—	30:—	30:—
Drycker:								
261. Mjolk, 20 cl, glas eller flaska	3:—	3:—	2:50	2:50	2:50	2:50	2:—	2:—
262. Mjolk, 10 cl, glas	1:50	1:50	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—
263. Fil eller varm mjolk, 20 cl. Till priset för en mjolkportion av samma storlek får läggas	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—
264. Surmjolk, skummjolk och svagdricka, 20 cl-s glas	2:—	2:—	2:—	2:—	1:50	1:50	1:50	1:50
265. Surrogatfil, 20 cl. Till priset för en skummjolkportion av samma storlek får läggas ..	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50
266. Kallt vatten, glas	1:50	1:50	1:50	1:50	1:—	1:—	—:50	—:50
267. Öl, I sk.kl., 1/1 flaska	12:50	11:50	11:—	10:50	10:50	9:50	9:—	8:50

268. » I » 1/2 flaska	9:50	9:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
269. » I » standardflaska	10:50	10:—	9:—	8:50	8:50	8:—	7:50	7:—
270. » I » seidel à 30 cl	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
271. » I glas à 20 cl	5:50	5:—	4:50	4:50	4:—	4:—	3:50	3:50
272. Vichy och engelsk soda, 1/2 flaska	9:—	8:50	6:50	6:—	5:50	5:—	5:—	4:50
273. » » » 1/4 »	7:50	7:—	5:—	4:50	4:—	3:50	3:50	3:—
274. Limonad och citronsoda, 1/2 flaska	10:50	10:—	7:50	7:—	6:50	6:—	6:—	5:50
275. » » » 1/4 »	9:—	8:50	6:—	5:50	5:50	5:—	4:50	4:—
276. Oranja, Valencia, Pommac samt osockrade rönnbärs-, rabarber-, lingon-, tranbärs- och rödvinbärssaftdrycker i 330 g:s flaskor	12:—	11:50	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
277. Osokrade svartavinbärs-, körsbärs- och hjortronsaftdrycker i 330 g:s flaskor	11:—	10:50	7:50	7:—	6:50	6:—	6:—	5:50
278. Osokrad äppelsaftdryck i 330 g:s flaskor	13:—	12:—	9:—	8:50	8:50	8:—	7:50	7:—
279. Lingon-, tranbärs-, rönnbärs-, rabarber- och konstsaft, kall, glas	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50	3:50	3:—
<i>Förklaring:</i> för ett glas 5 cl bär- eller konstsaft samt därtill vatten.								
280. Samma som i position 279, heta, glas	6:—	5:50	5:—	4:50	4:50	4:—	4:—	3:50
281. Osokrad natursaft av andra än i position 279 nämnda bär, kall, glas	9:—	8:50	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
282. Föregående, heta, glas	9:50	9:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
283. Saftsoppa, glas	4:50	4:—	4:—	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50
284. Kaffeersättning, portion	8:—	7:50	6:—	5:50	5:—	4:50	4:50	4:—
285. » » kopp	4:—	4:—	3:50	3:—	2:50	2:50	2:—	2:—
286. Te eller tesurrogat, portion	7:50	7:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50
287. Föregående, glas eller kopp	4:50	4:50	3:50	3:50	2:50	2:50	2:50	2:50
288. Kakaoersättning, glas eller kopp	7:50	7:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50
289. Hett vatten och s.k. silverte, glas eller kopp	3:50	3:50	2:50	2:50	2:—	2:—	2:—	2:—
Bröd m. fl. portioner:								
301. Bröd	2:50	2:50	1:50	1:50	1:—	1:—	1:—	1:—
<i>Förklaring:</i> portion 65–70 g, utom torrt 50 g, omfattar även av vete- och grahammjöl bakat bröd. Får även säljas i 1/2 portioner till halva priset.								

Position	Prissättningsgrupp							
	1	2	3	4	5	6	7	8
302. Piråg med grönsaksfyllning, hel eller plåt- <i>Förklaring:</i> skalet av rådeg, spannmålsprodukter 12 ½ g, fyllning potatis, morötter, kålrötter eller dessa tillsammans. Portionens vikt 60—70 g vb.	3:50	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50	2:50	2:50
303. Piråg med grynffyllning, per st. <i>Förklaring:</i> för skal och fyllning spannmålsprodukter sammanlagt 50 g. Portionens vikt 60—70 g vb.	3:50	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50	2:50	2:50
304. Piråg med lingon- eller rabarberffyllning, hel eller plåt- <i>Förklaring:</i> skalet av rådeg, spannmålsprodukter 12 ½ g. Sötad med morot. Portionens vikt 80—90 g vb.	4:50	4:50	4:—	4:—	4:—	3:50	3:50	3:—
305. Bakelse <i>Förklaring:</i> kuponger för bakelse 25 g. och kax 50 g.	4:—	3:50	3:—	2:50	2:50	2:50	2:—	2:—
305a. Kax <i>Förklaring:</i> kuponger för kax 50a.	5:—	4:50	4:—	3:50	3:50	3:50	3:—	3:—
306. Rostat bröd, portion <i>Förklaring:</i> portionens torrvikt 50 g.	4:—	4:—	3:—	3:—	3:—	2:50	2:50	2:—
310. Tändstickor, ask	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50

Detta beslut träder i kraft den 15 maj 1945.

Helsingfors den 15 maj 1945.

Minister *Uno Takki.*

Avdelningschef R. Teerisuo.

4906